

MUSEO DEL BALSAMICO TRADIZIONALE  
SPILAMBERTO

M  
B  
T  
S



# “Il vero Aceto balsamico tradizionale

*è prodotto nell'area degli antichi domini estensi. È ottenuto da mosto d'uva cotto; maturato per lenta acetificazione, derivata da naturale fermentazione e*

*da progressiva concentrazione mediante lunghissimo invecchiamento in serie di vaselli di legni diversi, senza alcuna addizione di sostanze aromatiche. Di colore bruno scuro, carico e lucente, manifesta la propria densità in una corretta, scorrevole sciropposità. Ha profumo caratteristico e complesso, penetrante, di evidente ma gradevole e armonica acidità. Di tradizionale e inimitabile sapore dolce e agro ben equilibrato, si offre generosamente pieno, sapido, con sfumature vellutate in accordo con i caratteri olfattivi che gli sono propri”.*

Nei pochi secondi necessari alla sua lettura, la definizione di Aceto balsamico tradizionale sintetizza secoli di storia. Quello che distingue il *Balsamico* dagli altri aceti non è soltanto la materia dal quale è ottenuto, ma l'alchimia del tempo, nonché la sapienza di una tradizione che vanta origini antichissime. L'arco temporale di una vita umana, infatti, è spesso soltanto una breve circostanza nel lungo viaggio compiuto dal mosto.

Le operazioni che portano sulla tavola il *Balsamico*, prodotto primario della vite, sono codificate in una sorta di rituale dove nulla è lasciato al caso; ogni passaggio è stato spiegato scientificamente eppure ciò che avviene nel ventre buio delle botti resta essenzialmente un mistero.

Il visitatore che attraverserà le sale del Museo compirà questo viaggio passo passo, sarà affascinato da questo prodotto che riassume in sé la storia di un lembo d'Emilia. Scoprirà la complessità della sua preparazione; valuterà la necessità di tutelarne il nome, di regolamentarne la fabbricazione nell'impossibilità di una sua industrializzazione; apprezzerà la sua unicità assistendo a quei processi fino ad ora gelosamente custoditi nelle acetaie di famiglia.

Parteciperà, insomma, ad un piccolo mito squisitamente modenese contribuendo alla sua continuità nel rispetto di una tradizione secolare.





MUSEO DEL BALSAMICO TRADIZIONALE  
SPILAMBERTO

Villa comunale Fabriani  
via Roncati, 28  
41057 Spilamberto

tel. +39 059 781614  
fax +39 059 7861913

e-mail: [info@museodelbalsamicotradizionale.org](mailto:info@museodelbalsamicotradizionale.org)  
Internet: [www.museodelbalsamicotradizionale.org](http://www.museodelbalsamicotradizionale.org)

Orari di apertura  
da martedì a domenica: 9.30 - 13.00 / 15.00 - 19.00

Come arrivare  
Autostrada A1, uscita Modena Sud, seguire le indicazioni  
per Spilamberto



Comune  
di Spilamberto



Consorteria  
dell'Aceto Balsamico Tradizionale  
di Modena



Provincia  
di Modena



FONDAZIONE  
CASSA DI RISPARMIO  
DI VIGNOLA



Camera  
di Commercio  
di Modena

Regione Emilia Romagna

**Renzi**  
**Francesco**  
PREMIATA FABBRICA BOTTI E TINI



**BANCA CRV**  
CASSA DI RISPARMIO DI VIGNOLA SPA  
GRUPPO BANCARIO Banca popolare Emilia Romagna



Banca popolare  
dell'Emilia Romagna